

**ITINERARIO DEL PROFESIONAL TÉCNICO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS 2018 CÓDIGO: C0610-3-001**

INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "LUIS F. AGURTO OLAYA" LA HUACA-PAITA

Unidad de Competencia	Módulo Formativo asociado	Unidades Didácticas	Periodo Académico (horas)						Horas			CREDITOS				HRAS/SEM			
			I	II	III	IV	V	VI	H.TP	H.P	Horas U.D.	Total Horas módulo	C.T.P	C.P	Créditos U.D	Sub total	Total créditos módulo	I	II
UNIDAD DE COMPETENCIA N° 01, 02 y 03:	LOGISTICA EN OPERACIONES PRELIMINARES Y ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALIMENTICIOS	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS AGROINDUSTRIALES I	80						16	64	80	1088	1	2	3	20	44	5	
		SEGURIDAD INDUSTRIAL E HIGIENE ALIMENTARIA	48						16	32	48		1	1	2			3	5
		INTRODUCCION A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA AGROINDUSTRIA	80						16	64	80		1	2	3			2	3
		QUIMICA GENERAL	48						16	32	48		1	1	2			2	3
		BIOLOGÍA	48						16	32	48		1	1	2	2		3	
		LOGÍSTICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	64						32	32	64		2	1	3	3		4	
		MATEMATICA APLICADA I	48						16	32	48		1	1	2	2		3	
		COMUNICACIÓN EFECTIVA	64						32	32	64		2	1	3	3		4	
		MICROBIOLOGÍA GENERAL		80					16	64	80		1	2	3	3		5	
		MATERIAS PRIMAS E INSUMOS AGROINDUSTRIALES II		80					16	64	80		1	2	3	3		5	
		SANIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		64					32	32	64		2	1	3	3		4	
		QUIMICA ORGÁNICA		48					16	32	48		1	1	2	2		3	
		COMPOSICIÓN QUIMICA DE LOS ALIMENTOS		64					32	32	64		2	1	3	3		4	
		MATEMATICA APLICADA II		48					16	32	48		1	1	2	2		3	
		RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE		48					16	32	48		1	1	2	2		3	
		HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS		48					16	32	48		1	1	2	2		3	
Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo		128					0	128	128	0	4	4	4						
HRAS /SEM																	30	30	
UNIDAD DE COMPETENCIA N° 04, y 05:	TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE ALIMENTOS	PROCESOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS			96				32	64	96	1088	2	2	4	20	44	6	
		PROCESOS DE PRODUCTOS LACTEOS			80				16	64	80		1	2	3			3	5
		MICROBIOLOGÍA APLICADA I			48				16	32	48		1	1	2			2	3
		FISICO QUIMICA DE ALIMENTOS			48				16	32	48		1	1	2			2	3
		FORMACION EMPRESARIAL I			48				16	32	48		1	1	2	2		3	
		MAQUINARIAS Y EQUIPOS AGROINDUSTRIALES			48				16	32	48		1	1	2	2		3	
		Inglés I			64				32	32	64		2	1	3	3		4	
		INNOVACIÓN E INVESTIGACION TECNOLÓGICA DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES			48				16	32	48		1	1	2	2		3	
		PROCESOS DE PRODUCTOS A BASE DE GRANOS Y TUBERCULOS				80				16	64		80	1	2	3		3	5
		PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS E HIDROBIOLÓGICOS				96				32	64		96	2	2	4		4	6
		MICROBIOLOGÍA APLICADA II				48				16	32		48	1	1	2		2	3
		ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS				48				16	32		48	1	1	2		2	3
		FORMACION EMPRESARIAL II				48				16	32		48	1	1	2		2	3
		ALIMENTACION Y NUTRICION				48				16	32		48	1	1	2		2	3
		Inglés II				64				32	32		64	2	1	3		3	4
		GESTION DE RIESGO DE DESASTRES, SALUD Y SEGURIDAD LABORAL				48				16	32		48	1	1	2		2	3
Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo				128				0	128	128	0	4	4	4					
HRAS /SEM																	30	30	
UNIDADES DE COMPETENCIA N° 06, 07 y 08	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EXPORTACION	CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS					48		16	32	48	1088	1	1	2	20	44	3	
		ASEGURAMIENTO Y GESTION DE LA CALIDAD					80		16	64	80		1	2	3			3	5
		PROYECTOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					48		16	32	48		1	1	2			2	3
		TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					48		16	32	48		1	1	2			2	3
		ALMACENAMIENTO, ENVASE Y EMBALAJE DE ALIMENTOS					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		FORMACION EMPRESARIAL III					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		INGLÉS III					64		32	32	64		2	1	3	3		4	
		CULTURA AMBIENTAL					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		AGROEXPORTACION						80		16	64		80	1	2	3		3	5
		ADMINISTRACION INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS E INSUMOS					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		SOFTWARE EMPRESARIAL PARA EXPORTACION AGROINDUSTRIAL					80		16	64	80		1	2	3	3		5	
		COMERCIO INTERNACIONAL					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		COSTOS Y PRESUPUESTOS					64		32	32	64		2	1	3	3		4	
		MERCADEO AGRARIO INTERNO					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
		PROYECTO EMPRESARIAL					48		16	32	48		1	1	2	2		3	
EMPRENDIMIENTO					64		32	32	64	2	1	3	3	4					
Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo					128		0	128	128	0	4	4	4						
HRAS /SEM																	30	30	
Consolidado	TOTAL HORAS/CREDITOS Unidades Didácticas (Específicas)		368	304	368	368	320	368											
	TOTAL HORAS/CREDITOS Unidades Didácticas (Empleabilidad)		112	480	112	112	160	112											
	TOTAL HORAS Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo			128		128		128											
	TOTAL DE HORAS/ CREDITO Plan de estudio										3264					132			

Control de Calidad para Productos de Granos y Tubérculos
Procesos para Productos de Granos y Tubérculos
Innovación Tecnológica en Productos de Granos y Tubérculos
Planificación y Organización de la Producción de Bebidas Industriales
Comunicación Empresarial
Comportamiento ético
Organización y Constitución de Empresas

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN BEBIDAS INDUSTRIALES
SEGURIDAD E HIGIENE PARA BEBIDAS INDUSTRIALES
MAQUINARIAS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA BEBIDAS INDUSTRIALES
CONTROL DE CALIDAD PARA BEBIDAS INDUSTRIALES
PROCESOS PARA BEBIDAS INDUSTRIALES
INNOVACION TECNOLOG. EN BEBIDAS INDUSTRIALES
LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO
PROYECTO EMPRESARIAL
LEGISLACIÓN E INSERCIÓN LABORAL

